



GNOCCHI À LA BETTERAVE ROUGE, PESTO AUX NOIX

Préparation	35min
Cuisson	15min
Total	50min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	 



Ingrédients :

120 g de noix	100 g de farine
1 gousse d'ail	60 g de semoule de blé dur
2 bottes de persil	1 pincée de noix de muscade FUCHS
50 g de parmesan	1 cuillère à café de sauge FUCHS
200 ml d'huile d'olive	Sel, poivre
1 pincée de poivre blanc moulu FUCHS	250 g de choux de Bruxelles
1 pincée de sel	3 cuillères à soupe d'huile d'olive
150 g de betteraves rouges cuites	2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
120 g de ricotta	1 cuillère à café de sucre vanillée
1 jaune d'oeuf	½ cuillère à café de sel
100 g de parmesan	Poivre

Préparation :

1. Pour le pesto, griller les noix à sec dans une poêle, puis les hacher grossièrement. Hacher l'ail grossièrement. Laver le persil, le sécher et le hacher également grossièrement. Râper le parmesan. À l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un hachoir, réduire le tout en purée grossière avec l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
2. Réduire en purée fine la betterave rouge avec la ricotta, le jaune d'œuf et le parmesan. Transvaser la préparation dans une jatte et rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Ensuite, à l'aide d'une cuillère, incorporer délicatement la farine et la semoule. Laisser reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur.
3. Bien fariner le plan de travail. Prélever des portions de pâte, les rouler pour leur donner une forme de boudin (env. 2 cm de diamètre), puis couper des morceaux de 2 cm de large et les rouler sur le dos d'une fourchette. Réserver au frais.



4. Préchauffer le four à 200 degrés (convection haut/bas). Nettoyer les choux de Bruxelles et les couper en deux. Mettre les légumes dans un plat à gratin et bien les mélanger avec l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc et le sucre vanillé. Saler et poivrer. Enfournier env. 15 minutes, jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient dorés et croustillants.
5. Dans une grande casserole, faire chauffer de l'eau salée. Y verser les gnocchis par portions et les pocher jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les recueillir à l'aide d'une écumoire et les réserver un instant. Ensuite, dans une poêle, les mélanger avec les choux de Bruxelles et le pesto. Dresser sur assiettes et garnir de sauge fraîche et de copeaux de parmesan.

